

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

I. ВВЕДЕНИЕ	1
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.07 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	2
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	3
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ (общие требования)	26
5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:	28

I. ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих учебную дисциплину ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Методические указания для выполнения практических работ созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях под руководством преподавателя и для самостоятельного выполнения практических работ, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические рекомендации по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» имеют практическую направленность и значимость.

Приступая к выполнению практической работы, обучающиеся должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе следует выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе обучающиеся должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую необходимо найти время для ее выполнения или пересдачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим работам или при решении задач у обучающихся возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

**2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.07
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
III курс, VI семестр**

№ раздела, темы	Тема практической работы	Освоение умений в процессе занятий	Кол-во часов
Тема 1. Покупки.	<i>Use of English Grammar The Present Simple.</i>	Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple).	6
Тема 2. В ресторане.	<i>Use of English Grammar/Vocabulary Глаголы to be и to have в Past Simple.</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме.	7
Тема 3. Как и что едят в США и Великобритании.	<i>Use of English Grammar/Vocabulary The Adjective. Degrees of Comparison</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме. Проверить уровень грамматического навыка использования будущего простого времени и степеней сравнения прилагательных	7
Тема 4. Русская кухня	<i>Use of English Grammar/Vocabulary The Passive Voice</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме. Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования пассивного залога.	9
Тема 5. Моя профессия - повар	<i>Use of English Grammar/Vocabulary The Numeral</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, распознавать лексические единицы по теме. Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования числительных.	10
Тема 6. Здоровое питание	<i>Use of English Grammar/Vocabulary Word-Formation</i>	Проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию. Проверить уровень сформированности грамматического навыка использования форм словообразования.	14
Итого на III курсе:			53
Всего:			53

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тема 1. «Покупки»

Практические занятия 1-3

Цель задания :

Научить рассказывать об отделах магазина и об основных товарах, которые в них продаются;
проверить уровень сформированности грамматического навыка использования настоящего простого (неопределенного) времени (The Present Simple);

Количество часов – 6 часов

Форма организации занятия – индивидуальная, групповая

Виды заданий– gap–filling (заполнение пропусков), множественный выбор.

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание практической работы:

Магазины, товары, совершение покупок

Неопределенные местоимения

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести текст по теме;
- выполнить аудирование;
- выполнить упражнения на развитие навыков устной речи;
- разобрать виды и правила употребления неопределённых местоимений;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- составить диалоги на тему «В магазине»;
- выполнить аудирование – видео «Русский магазин в Нью-Йорке»;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме

«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки в сложных словах.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практической работы:

1. Translate:

Shopping

Shopping is an opportunity to buy everything what we need, from food to clothes. When we do the shopping we get to know a lot of information about different goods, their prices, quality. We learn to choose products, to spend money rationally. Someone will say that shopping is an original way of spending free time. Someone will say that it's a forced waste of money. Today, shopping is a means of our existence and living.

It's a so called exchange of money for any kinds of goods (from pins to vehicles). Thus, if you want to live in this world shopping is a real necessity for you. Everyone does the shopping: from the poor to a millionaire.

By the way, shopping is a great entertainment too. If you want to relax, shopping is for you. Many girls enjoy shopping and spend the whole day visiting shops and buying things. For them the process of shopping is more important than purchasing. While shopping we talk, with, other people, get experience, get to know many interesting things. But, of course, shopping depends not only on our mood but on our money, too. If you have a lot of money -you can choose what you want if you don't have — you are to be very economical and buy only the things which are essential.

Nowadays there are different ways of shopping. Years ago people went to the shops and bought everything they needed. With the development of progress shopping began to change and now you can purchase things on the Internet. To attract customers shops provide various services: free home delivery and installation of some gadgets, money-back guarantee, buy and win coupons, repair services. They sell their goods on credit and what not. How inventive people may be in their thirst to get to somebody else's money!

While speaking about shopping I can't but mention a very specific phenomenon of our life - advertising. We have to listen to ads and watch commercials at least hundred times a day. It penetrates to our minds and makes us wear some kind of clothes and shoes, it insists on our chewing all the time, cleaning our teeth with Colgate after we drink Coffee Nescafe.

As there are many different goods, so there are many shops which sell this or that kind of products. Here's a short guide of different kinds of shops. Department stores have many different departments: haberdashery, headwear, perfumery, stationery, leather goods, sports goods, china and glass, fabrics, linen, readymade men's and ladies' departments. In the ladies' clothing

department you can choose dresses, skirts, blouses, coats, underwear. In the men's clothing department one can buy suits, sweaters, cardigans, pullovers, trousers and woolen jackets. We go to the dairy shop to buy milk, cream, cheese. Tinned fish, caviar, crabs, lobsters, and different sorts of fish — carp, cod, salmon, trout, mackerel — can be found at the fishmonger's. Sugar, semolina, buckwheat, rice, coffee, spaghetti, noodles are sold at the grocer's. At the greengrocer's we can find all sorts of vegetables and fruit. Well, all this stuff you may buy at a market place and very often it is cheaper and of better quality. There are also big supermarkets where you can buy everything. Such shops are very universal and well-stocked. Moreover, we can order goods by telephone and with the help of different catalogues and fashion magazines.

2. Translate the sentences:

1. В Санкт-Петербурге много гипермаркетов: (перечислить не менее 5).
2. Мои любимые супермаркеты – это Пловдив, Магнит и Верный.
3. Я знаю много рынков в Санкт-Петербурге: (перечислить не менее 6).
4. Главные универмаги Санкт-Петербурга – это (перечислить не менее 4).
5. Два раза в неделю я хожу в гипермаркет и покупаю мои любимые продукты: (перечислить не менее 8).

Источники:

1. 1. «А.П. Голубев, Н.В. Балюк Английский язык: учебник для учреждений СПО. - 19-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 336 с.: ил.
3. Электронный ресурс: URL: <http://grammar-tei.com/tema-shopping-po-anglijskomu-yazyku-s-perevodom>

Тема 2. «В ресторане». Практические работы 4-6

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, которые предъявлены на страницах учебника.

Количество часов - 7час

Форма организации занятия – индивидуальная, групповая, парная

Вид задания – filling in Menu Card

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: написанное меню кафе

Содержание практической работы: В ресторане. Виды ресторанов. Столовый этикет.

Грамматика: Глаголы to be и to have в Past Simple.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- выполнить аудирование – видео «Столовый этикет»
- перевести текст «Правила поведения за столом по всему миру»;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных структур.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1.Fill in the Menu Card.

Use Lexical Support on pages 158 – 168, exercise 5 on page 35 and the example below.

Menu Card

<u>Starters</u> Herring with onion Assorted fish Assorted meat	<u>Side Dishes</u> Fried potatoes Mashed potatoes Boiled vegetables
<u>Salads</u> Cucumber and tomato salad Crab salad Fish salad	<u>Specialties</u> Roast duck and apples Bared carp with mushrooms Hotpot
<u>Soups</u> Mushroom soup Onion soup	<u>Desserts</u> Ice cream Mousse

Pea soup Beef tea and patties	
<u>Main courses</u> Lamb chop Entrecote Roast beef Boiled sturgeon Fried salmon	<u>Beverages</u> Mineral water Coca-Cola

2. Translate and write about table manners in Russia:

Table Manners across the world
Western Europe (including United Kingdom)

Traditionally in Western Europe, the host or hostess takes the first bite unless he or she instructs otherwise. The host begins after all food for that course has been served and everyone is seated. In religious households, a family meal may commence with saying grace, or at dinner parties the guests might begin the meal by offering some favorable comments on the food and thanks to the host. In a group dining situation it is considered impolite to begin eating before all the group have been served their food and are ready to start.

Napkins should be placed on the lap and not tucked into clothing. They should not be used for anything other than wiping your mouth and should be placed unfolded on the seat of your chair should you need to leave the table during the meal or placed unfolded on the table when the meal is finished.

The fork is held with the left hand and the knife held with the right. The fork is held generally with the tines down, using the knife to cut food or help guide food on to the fork. Under no circumstances should the fork be held like a shovel, with all fingers wrapped around the base. A single mouthful of food should be lifted on the fork and you should not chew or bite food from the fork. The knife should be held with the base into the palm of the hand, not like a pen with the base resting between the thumb and forefinger. The knife must never enter the mouth or be licked. When eating soup, the spoon is held in the right hand and the bowl tipped away from the diner, scooping the soup in outward movements. The soup spoon should never be put into the mouth, and soup should be sipped from the side of the spoon, not the end. Food should always be chewed with the mouth closed. Talking with food in one's mouth is seen as very rude. Licking one's fingers and eating slowly can also be considered impolite.

Only white wine or rosé is held by the stem of the glass; red by the bowl. Pouring one's own drink when eating with other people is acceptable, but it is more polite to offer to pour drinks to the people sitting on either side. Wine bottles should not be upturned in an ice bucket when empty.

It is impolite to reach over someone's plate to pick up food or other items. Diners should always ask for items to be passed along the table to them. In the same vein, diners who are not themselves using the item should pass those items directly to the person who asked, or to someone else who can pass them along to the person. It is also rude to slurp food, eat noisily or make noise with cutlery.

Elbows should remain off the table.

When one has finished eating, regardless of whether the plate is empty or not, this should be communicated to others by placing the knife and fork together on the plate at either the 6 o'clock position (facing upwards), or the 4 o'clock position (facing towards approximately 10 o'clock). The fork tines should face upwards. The napkin, if there is one, should be folded (not too neatly, so it's obvious that it was used) to the left of the plate. This is particularly customary in restaurants, where it is understood as a cue by waiters that one's plate can be collected.

Should a mobile telephone (or any other modern device) ring or if a text message is received, the diner should ignore the call. In exceptional cases where the diner feels the call may be of an urgent nature, they should ask to be excused, leave the room and take the call (or read the text message) out of earshot of the other diners. Placing a phone, keys, handbag or wallet on the dinner table is considered rude.

North America

Modern etiquette provides the smallest numbers and types of utensils necessary for dining. Only utensils which are to be used for the planned meal should be set. Even if needed, hosts should not have more than three utensils on either side of the plate before a meal. If extra utensils are needed, they may be brought to the table along with later courses.

A tablecloth extending 10–15 inches past the edge of the table should be used for formal dinners, while placemats may be used for breakfast, lunch, and informal suppers. Candlesticks, even if not lit, should not be on the table while dining during daylight hours. At some restaurants, women may be asked for their orders before men.

Men's and unisex hats should never be worn at the table. Ladies' hats may be worn during the day if visiting others.

Phones and other distracting items should not be used at the dining table.

When eating soup or other food served with bowl and spoons, the spoon is always pushed away from oneself, rather than being drawn toward oneself. Food never slurped. This stems from aristocratic views that drawing the spoon toward oneself portrayed negative images of either hunger and gluttony.

The fork may be used in the American style (in the left hand while cutting and in the right hand to pick up food) or the European Continental style (fork always in the left hand). The napkin should be left on the seat of a chair only when leaving temporarily. Upon leaving the table at the end of a meal, the napkin is placed loosely on the table to the left of the plate.^[18]

India

In formal settings, the host asks the guests to start the meal. Generally, one should not leave the table before the host or the eldest person finishes his or her food. It is also considered impolite to leave the table without asking for the host's or the elder's permission. Normally whoever completes first will wait for others and after everybody is finished all leave the table.

In a traditional Indian meal setup, the following is observed. Normally the plate is served with small quantities of all the food items.

A cardinal rule of dining is to use the right hand when eating or receiving food. Hand washing, both before sitting at a table and after eating, is important.

Small amounts of food are taken at a time, ensuring that food is not wasted. It is considered important to finish each item on the plate out of respect for the food being served. Traditionally, food should be eaten as it is served, without asking for salt or pepper. It is however, now acceptable to express a personal preference for salt or pepper and to ask for it.

Distorting or playing with food is unacceptable. Eating at a moderate pace is important, as eating too slowly may imply a dislike of the food and eating too quickly is considered rude. Generally, it is acceptable to burp, slurp while at the table. Staring at another diner's plate is also considered rude. It is inappropriate to make sounds while chewing. Certain Indian food items can create sounds, so it is important to close the mouth and chew at a moderate pace.

At the dining table, attention must be paid to specific behaviors that may indicate distraction or rudeness. Answering phone calls, sending messages and using inappropriate language are considered inappropriate while dining and while elders are present.

Korea

In formal settings, a meal is commenced when the eldest or most senior diner at the table partakes of any of the foods on the table. Before partaking, intention to enjoy their meal should be expressed. Similarly, satisfaction or enjoyment of that meal should be expressed at its completion. On occasion, there are some dishes which require additional cooking or serving at the table. In this case, the youngest or lowest-ranked adult diner should perform this task. When serving, diners are served food and drink in descending order starting with the eldest or highest-ranked diner to the youngest or lowest-ranked.

Rice is always consumed with a spoon and never with chopsticks in formal settings. Picking up one's plate or bowl and bringing it to the mouth is considered rude.

Usually, diners will have a bowl of soup on the right with a bowl of rice to its left. Alternatively, soup may be served in a single large communal pot to be consumed directly or ladled into individual bowls. Dining utensils will include a pair of chopsticks and a spoon. Common chopstick etiquette should be followed but rice is generally eaten with the spoon instead of chopsticks. Often some form of protein (meat, poultry, fish) will be served as a main course and placed at the center of the table within reach of the diners. The last piece of food on a communal dish should not be served to oneself without first asking for permission, but, if offered the last bit of food in the communal dish, it is considered rude to refuse the offer. Bowls of rice or soup should not be picked up off the table while dining, an exception being made for large bowls of Korean noodle soup. Slurping while eating noodles and soup is generally acceptable. It is not uncommon to chew with the mouth open.

When serving alcohol in Korea, the bottle should be held with the right hand, supported lightly with the left hand

If alcohol is served with the meal, it is common practice that when alcohol is first served for the eldest/highest-ranked diner to make a toast and for diners to clink their glasses together before drinking. The clinking of glasses together is often done throughout the meal. A host should never serve alcohol to themselves. Likewise, it is considered rude to drink alone. Instead, keep pace with other diners and both serve and be served the alcohol. Alcohol should always be served to older and higher-ranked diners with both hands, and younger or lower-ranked diners may turn their face away from other diners when drinking the alcohol.

Перевод текста «Манеры поведения за столом»:

Западная Европа (включая Великобританию)

Традиционно в Западной Европе хозяин или хозяйка откусывают первый кусочек. Хозяин начинает после того, как вся еда для этого блюда была подана и все расселись. В религиозных семьях семейная трапеза может начинаться с произнесения молитвы, или на званых обедах гости могут начать трапезу, предложив несколько благоприятных комментариев о еде и поблагодарив хозяина. В ситуации группового ужина считается невежливым начинать есть до того, как вся группа получит свою еду и будет готова начать.

Салфетки следует класть на колени, а не заправлять в одежду. Они не должны использоваться ни для чего, кроме вытирания рта, и должны быть помещены развернутыми на сиденье вашего стула, если вам нужно покинуть стол во время еды или положить развернутыми на стол, когда еда закончена.

Вилка держится левой рукой, а нож-правой. Вилку обычно держат зубцами вниз, используя нож для разрезания пищи или помогая направлять пищу на вилку. Ни при каких обстоятельствах вилку не следует держать как лопату, обхватив ее основание всеми пальцами. Один глоток пищи должен быть поднят на вилке, и вы не должны жевать или кусать пищу с вилки. Нож следует держать основанием в ладони, а не как ручку, основание которой находится между большим и указательным пальцами. Нож никогда не должен входить в рот или быть облизан. Когда вы едите суп, ложку держат в правой руке, а миску опрокидывают в сторону от закусочной, зачерпывая суп наружными движениями. Суповую ложку никогда не следует класть в рот, и суп следует пить со стороны ложки, а не с конца. Пищу всегда следует жевать с закрытым ртом. Разговор с едой во рту считается очень грубым. Облизывание пальцев и медленная еда также могут считаться невежливыми.

Только белое вино или розовое держится за ножку бокала, красное-за чашу. Наливание собственного напитка во время еды с другими людьми приемлемо, но более вежливо предложить налить напитки людям, сидящим по обе стороны. Винные бутылки не следует опрокидывать в ведро со льдом, когда они пусты.

Невежливо протягивать руку над чьей-то тарелкой, чтобы взять еду или другие предметы. Посетители всегда должны просить, чтобы им передавали предметы по столу. Точно так же посетители, которые сами не используют этот предмет, должны передать эти предметы непосредственно человеку, который попросил, или кому-то еще, кто может передать их этому человеку. Также невежливо чавкать едой, шумно есть или шуметь столовыми приборами.

Локти должны оставаться вне стола.

Когда вы закончите есть, независимо от того, пуста тарелка или нет, об этом следует сообщить другим, поместив нож и вилку вместе на тарелку либо в положение 6 часов (обращенное вверх), либо в положение 4 часа (обращенное примерно к 10 часам). Зубцы вилки должны быть обращены вверх. Салфетка, если она есть, должна быть сложена (не слишком аккуратно, чтобы было очевидно, что ею пользовались) слева от тарелки. Это особенно распространено в ресторанах, где официанты понимают это как сигнал о том, что можно забрать свою тарелку.

Если зазвонит мобильный телефон (или любое другое современное устройство) или поступит текстовое сообщение, закусочная должна проигнорировать звонок. В исключительных случаях, когда посетитель считает, что звонок может быть срочным, он должен попросить извинения, выйти из комнаты и ответить на звонок (или прочитать текстовое сообщение) вне пределов слышимости других посетителей. Размещение телефона, ключей, сумочки или кошелек на обеденном столе считается грубым.

Северная Америка

Современный этикет предусматривает наименьшее количество и типы посуды, необходимой для трапезы. Должна быть установлена только посуда, которая будет использоваться для запланированного приема пищи. Даже если это необходимо, хозяева не должны иметь более трех столовых приборов по обе стороны тарелки перед едой. Если требуется дополнительная посуда, ее можно принести к столу вместе с более поздними блюдами.

Скатерть, выступающая на 10-15 дюймов за край стола, должна использоваться для официальных обедов, в то время как салфетки могут использоваться для завтрака, обеда и неформальных ужинов. Подсвечники, даже если они не горят, не должны стоять на столе во время обеда в дневное время. В некоторых ресторанах женщин могут попросить сделать заказ раньше мужчин.

Мужские и унисекс шляпы никогда не следует носить за столом. Женские шляпы можно носить в течение дня, если вы посещаете других людей.

Телефоны и другие отвлекающие предметы не должны использоваться за обеденным столом.

Когда вы едите суп или другую пищу, подаваемую с миской и ложками, ложка всегда отталкивается от себя, а не притягивается к себе. Еда никогда не чавкала. Это проистекает из аристократических взглядов, согласно которым притягивание ложки к себе изображало негативные образы голода и обжорства.

Вилка может использоваться в американском стиле (в левой руке во время резки и в правой руке, чтобы забрать еду) или в европейском континентальном стиле (вилка всегда в левой руке). Салфетку следует оставлять на сиденье стула только при временном уходе. Покидая стол в конце трапезы, салфетка свободно кладется на стол слева от тарелки.[18]

Индия

В официальной обстановке хозяин просит гостей начать трапезу. Как правило, не следует вставать из-за стола до того, как хозяин или старший человек закончит свою еду. Также считается невежливым покидать стол, не спросив разрешения хозяина или старейшины. Обычно тот, кто завершает первым, будет ждать других, и после того, как все закончат, все покинут стол.

В традиционной индийской системе питания наблюдается следующее. Обычно тарелка подается с небольшим количеством всех продуктов питания.

Кардинальное правило приема пищи-использовать правую руку во время еды или приема пищи. Мытье рук, как перед тем, как сесть за стол, так и после еды, очень важно.

Небольшое количество пищи принимается за один раз, гарантируя, что пища не будет потрачена впустую. Считается важным закончить каждый пункт на тарелке из уважения к поданной еде. Традиционно пищу следует есть так, как она подается, не прося соли или перца. Однако теперь допустимо выразить личное предпочтение соли или перцу и попросить об этом.

Искажение или игра с едой недопустимы. Важно есть в умеренном темпе, так как слишком медленное питание может означать неприязнь к еде, а слишком быстрое питание считается грубым. Как правило, допустимо рыгать, чавкать за столом. Пялиться на тарелку другого посетителя тоже считается невежливым. Неуместно издавать звуки во время жевания. Некоторые индийские продукты питания могут создавать звуки, поэтому важно закрыть рот и жевать в умеренном темпе.

За обеденным столом необходимо обращать внимание на конкретные формы поведения, которые могут указывать на отвлечение внимания или грубость. Отвечать на телефонные звонки, отправлять сообщения и использовать неуместные выражения считается неуместным во время обеда и в присутствии старших.

Корея

В официальной обстановке трапеза начинается, когда самый старший или самый старший посетитель за столом принимает участие в любом из блюд на столе. Прежде чем принять участие, следует выразить намерение насладиться едой. Точно так же удовлетворение или удовольствие от этой трапезы должно быть выражено по ее завершении. Иногда есть некоторые блюда, которые требуют дополнительного приготовления или подачи на стол. В этом случае эту задачу должен выполнить самый молодой или самый младший взрослый посетитель. При подаче посетителям подают еду и напитки в порядке убывания, начиная со старшего или самого высокопоставленного посетителя до самого молодого или самого низкого ранга.

Рис всегда едят ложкой и никогда палочками в официальной обстановке. Брать свою тарелку или миску и подносить ее ко рту считается невежливым.

Обычно у обедающих справа будет миска супа, а слева-миска риса. В качестве альтернативы суп может быть подан в одном большом общем котле, который будет потребляться непосредственно или разливаться в отдельные миски. Столовые приборы

будут включать в себя пару палочек для еды и ложку. Следует соблюдать общепринятый этикет палочек для еды, но рис обычно едят ложкой, а не палочками для еды. Часто какая-то форма белка (мясо, птица, рыба) подается в качестве основного блюда и помещается в центре стола в пределах досягаемости посетителей. Последний кусочек пищи на общем блюде не должен подаваться самому себе без предварительного разрешения, но, если предлагается последний кусочек пищи в общем блюде, считается грубым отказаться от предложения. Миски с рисом или супом не следует брать со стола во время ужина, исключение составляют большие миски с корейским супом с лапшой. Чавканье во время еды лапши и супа, как правило, приемлемо. Не редкость жевать с открытым ртом.

При подаче алкоголя в Корее бутылку следует держать правой рукой, слегка поддерживая левой рукой

Если алкоголь подается вместе с едой, то общепринятой практикой является то, что при первом подаче алкоголя самый старший/самый высокопоставленный посетитель должен произнести тост, а посетители должны чокнуться бокалами, прежде чем пить. Звон бокалов часто происходит во время еды. Хозяин никогда не должен подавать алкоголь себе. Точно так же считается невежливым пить в одиночку. Вместо этого не отставайте от других посетителей, и как подавайте, так и подавайте алкоголь. Алкоголь всегда следует подавать пожилым и высокопоставленным посетителям обеими руками, а более молодые или менее высокопоставленные посетители могут отворачиваться от других посетителей, когда пьют алкоголь.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.

Тема 3. Как и что едят в США и Великобритании. Практические занятия 7-9

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме.

Количество часов - 7час

Вид задания – true/false (верно/неверно)

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание практической работы: Еда в США и Великобритании. Традиции питания. Грамматика: Будущее простое (неопределенное) время. Степени сравнения прилагательных.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структур.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

Перевести текст и ответить на вопросы:

Meals in Britain

Traditionally English people have three meals a day: breakfast, lunch and dinner. Breakfast is served in the morning. It used to be a large meal with cereal, eggs and bacon, sausages, tomatoes. But such a large breakfast takes a long time to prepare and is not very healthy. Nowadays, Britain's most popular breakfast consists of cereal, toast with marmalade, juice and yogurt with a cup of tea or coffee.

Lunch is a light meal. Most people have no time to go back home for lunch so they eat at school, cafes, pubs or restaurants.

The main meal is dinner, which is usually between 6 and 7 p.m. A typical evening meal is a meat dish with vegetables and dessert.

The most important meal of the week is the Sunday dinner, which is usually eaten at 1 p.m. The traditional Sunday dish used to be roast beef, but nowadays pork, chicken or lamb are more common.

On Sunday evenings people have supper or high tea. The famous British afternoon tea is becoming rare, except at weekends.

Перевод: Еда в Британии

Традиционно англичане едят три раза в день: завтрак, ленч и обед. Завтрак подается утром. Раньше это был обильный прием пищи с овсянкой, яйцами и беконом, колбасой, помидорами. Но такой большой завтрак отнимает много времени на приготовление и не очень полезен. Сейчас наиболее распространенный английский завтрак состоит из овсянки, тоста с мармеладом, сока и йогурта с чашкой чая или кофе.

Ленч — легкая пища. Большинство людей не возвращается домой на ленч из-за нехватки времени, а едят в школьных столовых, кафе, барах или ресторанах.

Главный прием пищи — обед, который обычно происходит между шестью и семью вечера. Обычная еда вечером — это мясное блюдо с овощами и десерт.

Главный прием пищи недели — воскресный обед, который обычно бывает в час дня. Традиционным воскресным блюдом раньше была жареная говядина, но сейчас свинина, цыпленок или баранина более распространены.

В воскресенье вечером — ужин (называемый high tea). Знаменитый английский дневной чай становится менее популярен, исключая выходные.

Questions:

1. How many meals a day do English people have?
2. What did they use to eat for breakfast?
3. What do they usually eat nowadays?
4. Is lunch a large meal?
5. Where do English people eat lunch?
6. What dishes are served for dinner?
7. What is the most important meal of the week?
8. Is British afternoon tea still popular?

Read the text «How Do the Americans Eat?» on pages 45-46. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**

Use Grammar Support on pages 198-204. Use vocabulary on page 46.

1. Mexican food is not the favourite of many Americans.
2. Usually the Americans eat four times a day.
3. For breakfast the Americans have first juice, then different kinds of cereal, tea and coffee.
4. For lunch the Americans have fast food: soups, fried chicken, beef, mashed potatoes, beer.
5. For dinner the Americans always have pizza, potato chips, McDonalds's food, sandwiches, hot dogs, any kind of sweet gas water.
6. The Americans often eat herring and soup.
7. During any meal the Americans drink different kinds of gas water or Coca-Cola.
8. The American people like ice-cream, cookies, cakes, candies very much.
9. The Americans go outside and very popular food is barbecue and food in cans.
10. 20 per cent of the Americans (children and adults) are overweight.

Источники:

2. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for

Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.

Тема 4. Русская кухня.

Практические занятия 10-12

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, **научить составлять рецепты русской кухни на иностранном языке, применять знания по грамматике на практике.**

Количество часов - 9час

Вид задания – множественный выбор

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание практической работы:

Русская кухня. Блюда русской кухни. Традиции питания. Составление меню.

Грамматика: Пассивный (страдательный) залог.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- составить меню ресторана «Русская кухня»;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки	Студент редко допускает грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

Read the text «Russian Cuisine» on pages 64-66 attentively. Use a dictionary on pages 66-67 while reading a text. Choose the right item. For statements 1-10, decide which answer is correct. Circle the corresponding letter.

Use vocabulary on page 171-174.

- Sour cream is to most Russian soups.
 - added;
 - baked;
 - cooked.
- Pelmeni are cooked in slightly boiling water.
 - whipped;
 - salted;
 - cooled.
- Fillings are made of beef, mutton or pork.
 - minced;
 - mixed;
 - broiled.
- Kasha or porridge in the Russian brick stove has a special flavor.
 - broiled;
 - baked;
 - cooked.
- Beef steaks and schnitzels are on frying pans.
 - combined;
 - boiled;
 - fried.
- Russian-style mushrooms are real forest mushrooms.
 - salted;
 - drained;
 - cut.
- The typical Russian meat dish is a suckling pig whole.
 - stewed;
 - stuffed;
 - baked.
- Beef fillet is with mushrooms.
 - roasted;
 - mashed;
 - minced.
- Salmon dishes are very delicious.
 - Grated;
 - Cut;
 - Fried.
- Then the semolina is .
 - tossed;
 - sliced;
 - whisked.

Пример меню ресторана русской кухни:

Супы **Spice House** *Soups*
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

R16 ОКРОШКА НА КВАСЕ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ
Картофель отварной, яйца, редис, огурцы, лук зеленый, укроп
Квас сладкий, питьевой
OKROSHKA
Traditional Russian cold soup with beef, potato, eggs and cucumber, green onion, fennel, radish
120B

R17 БОРЩ ДОМАШНИЙ СО СВИНИНОЙ
Со свежей картошкой, свежей капустой, морковью, луком.
Подается со сметаной и укропом
BORSH
Pork, beet, potato, cabbage, carrot, onion, fennel, sour cream on the top
150B

R18 КУРИНЫЙ СУП
Суп куриный с лапшой по-домашнему.
Подается с укропом
CHICKEN CONSOMME
A clear chicken soup with a home made noodles
120B

R19 СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ СБОРНАЯ
Свинина, говядина и курица, корнишоны, лук и оливки. Подается со сметаной, лимоном и укропом
SOLYANKA
A delicious broth made with assorted smoked pork, beef and chicken, onion, olives, gherkins, served with sour cream, sliced lemon and fennel
160B

R40 ХЛЕБ (зерновой, «серый») 4 кусочка
BREAD 50B

Рыбные блюда **Spice House** *Main course Fish*
РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

R20 ЖАРЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ СЕМГИ
Подается с соусом на основе оливкового масла и свежей зелени
FRIED SALMON STEAK
Served with olive oil and fresh herbs sauce
250B

R21 ИВАН ДА МАРЬЯ
Запеченный под сырной шапкой боченок из филе пангасиуса, фаршированный соусом из кальмаров и лука со сливками
FISH «IVAN & MARIYA»
Baked under cheese Fillet of fish roll, with filling of squids-onion braised in wiping cream
250B

R22 СЕМГА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД КАРТОШЕЧКОЙ
Филе семги запекается с луком, картофелем и майонезом под сырной корочкой
Подается в горячей тарелке
SALMON POTATO
Sliced salmon fillet baked under onion, potato and mayonnaise with cheese on the top. Served in hot plate
250B

Все горячие блюда подаются с гарниром на Ваш выбор. Garnish for your choice included to any main course dish.
Время на приготовление горячих блюд от 15 до 30 минут. Time for cooking from 15 to 30 minutes.

Happy-ThaRu | Ваш отдых на Полудне

Passive Voice. Do the exercises:

Упражнение 1. Переведите на русский язык. Подчеркните в английском предложении пассивную форму

1. Breakfast was cooked by our mother.
2. The new rule was explained to us at the English lesson.
3. The story was written by Chekhov.
4. Yesterday the sports centre was visited by lots of people.
5. This sports game is often played at P.E. lessons.
6. The ball was thrown over the fence.
7. The boxer was knocked down.
8. I was born in Moscow.
9. They will be trained by a famous coach.
I will be sent to the competition tomorrow

Упражнение 2. Выберите правильный вариант и переведите на русский язык

1. The news programme (*is watched / watched*) by millions of people every day.
2. The Mona Liza (*painted / was painted*) by Leonardo da Vinci.
3. The new cinema (*be built / will be built*) next year.
4. New pop groups (*are much spoken / is much spoken*) about among teenagers.
5. Alexander Pushkin's first poem (*was written / written*) when he was fourteen.
6. The letters (*be sent / will be sent*) by post tomorrow.
7. The translation (*was finished / were finished*) two hours ago.
8. London (*visited / is visited*) by hundreds of tourists every year.
9. The dinner (*be / will be*) ready in an hour (через час).
10. The garbage (*were taken out/ was taken out*) three times yesterday.

Ответы:

Упражнение 2:

1. *is watched*; 2. *was painted*; 3. *will be built*; 4. *are much spoken*; 5. *was written*;
6. *will be sent* 7. *was finished* 8. *is visited*; 9. *will be*; 10. *was taken out*.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.

**Тема 5. Моя профессия – повар
Практические занятия 13-16**

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, **научить составлять рассказ о своей профессии.**

Количество часов - 10час

Вид задания – множественный выбор, True - False

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание учебного материала:

Профессиональная лексика. Содержание профессии. Требования к профессии повар.

Грамматика: Числительные.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- составить рассказ о своей профессии;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Содержание учебного материала:

Профессиональная лексика. Содержание профессии. Требования к профессии повар.

Грамматика: Числительные.

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структур.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема
«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Перевести текст и ответить на вопросы:

A Cook

A cook is an exciting and challenging profession. This profession takes a lot of time and energy. It may bring a lot of money. But at the same time it brings a lot of stress. Cooks prepare and cook complete meals and individual dishes and foods. There are different types of cooks. They

are: a prep cook, a short order cook, a fast food cook, a pastry cook a personal cook and an executive chef.

A prep cook is a person who might peel bags of potatoes, mince pounds of meat and pounds of garlic, chop lots of fresh herbs, and dice tons of onion. A prep cook does everything that an executive chef says.

A short order cook is a person who makes simple, fast-cooking meals and snacks. Short order cooks are also called grill cooks, fry cooks, broiler cooks, breakfast cooks, or line cooks and work in places like coffee shops, lunch counters, family restaurants and steak houses.

A fast food cook is a person who operates grills or deep-fat fryers to cook items ordered by each customer. They usually work for a national fast food chain restaurant. They cook hamburgers, chicken, pizza, tacos etc.

A pastry cook is a person who cooks different kinds of baked goods and confections, as well as special projects. They must also be creative, have a good aesthetic eye, and understand the principles of taste and flavour in desserts.

A personal cook is a person who cooks only for one family. A Personal cook must determine dinner time favourites, discuss allergies and dislikes, then shop for all the fresh ingredients and go to client's home to prepare delicious meals.

An executive chef is a person who plans and directs food preparation and cooking activities in restaurants. He always plans the menu. An executive chef is the most important person in the kitchen.

All cooks use different cooking utensils and tools. They are: a brush, a chopping board, a spatula, a peeler, a whisk, a rolling pin, a salad spinner, a baking tray, a measuring cup, a corkscrew, tongs, different spoons and knives etc. Nowadays cooks have different appliances to make their work easier and faster. They are: a deep fryer, a food steamer, a microwave oven, a waffle iron, a grinder, a blender, a mixer, a toaster, a grill, an ice cream maker, a pressure cooker, a coffee maker and many others.

A cook may have hundreds of tools and appliances but the dish turns out delicious only if a cook is talented.

Duties of a cook.

Cooks prepare and cook a wide range of foods. Cooks prepare soups, salads, entrees and desserts. The responsibilities of cooks are different depending on where they work. However, there are some basic duties that most cooks have. Cooks always ensure freshness of food and ingredients. Before cooking they weigh, measure, and mix ingredients according to recipes. They also store food and ingredients at the correct temperatures to prevent bacterial growth.

Cooks are very concentrated when they start cooking. They bake, grill, boil, steam or fry meats, fish, vegetables and other foods. The look of the dish is very important, so cooks arrange and garnish their dishes carefully. Cooks sometimes even serve their dishes. When the work is done, cooks clean their work areas, equipment, utensils, and dishes.

1. Do you like to cook?
2. Do you like to help your mother with cooking?
3. Do you have a talent for cooking?
4. What do you cook for breakfast?
5. What do you cook for lunch?
6. What do you cook for dinner?
7. What do you cook for supper?
8. What do you cook for your guests?
9. What is your favorite dish?
10. What is your favorite drink?
11. What is your favorite dessert?
12. Is a cook a well-paid job?
13. Is it good to have a friend who is a cook?

14. What types of cooks do you know?
15. What does a prep cook do?
16. What does a pastry cook do?
17. What does a personal cook do?
18. What are an executive chef's duties?
19. What cook professions are more interesting for you?
20. What cooking utensils, tools do you know?
21. What kitchen appliances do you know?

2. Read the text «My Profession Is a Cook» on pages 125-126. For statements 1-10 decide which of them are **True** and which are **False**. **Correct the false ones.**

Use Grammar Support on pages 220-223. Use vocabulary on page 126.

1. Every school year we do practice work for 2-3 month at the Golden Palace restaurant.
2. Salads, snacks, sandwiches, cuts of cold meat and fish and deserts are made in the hot shop.
3. In the pastry-cook's shop they make tarts, patties, fancy cakes, etc.
4. The kitchen staff begin their work at 10 o'clock.
5. There we got a programme for the working day. Usually we prepared sandwiches, fruit salads and canapes for breakfast.
6. All days cooks had to carry out our instructions.
7. The main part of the chef's job is to plan the menu for the day.
8. Most of all I like to cook deserts. I made these in the shape of flowers.
9. This practice certainly gave us much information and little experience in preparing new dishes.
10. I realized happily that I had made the right choice of profession.

3. Talk about your family food traditions using the following prompts.

In pairs perform a dialogue «At table».

Hostess: Won't you have another helping of salad?

Guest: Thank you, I've had a good helping of it.

Hostess: You haven't eaten any meat.

Guest: No, thanks. I don't eat meat. I'm vegetarian.

Hostess: You are a poor eater. Can I help you to anything else?

Guest: No thank you, I've had quite enough. I mustn't overeat, I don't want to put on weight.

Hostess: What will you have, tea or coffee?

Guest: I'll take a cup of tea, if you please.

Hostess: Have you some jam, please. We have strawberry jam and raspberry jam. Which do you prefer?

Guest: Thank you. I like both.

Hostess: Won't you help yourself to some cake?

Guest: Just a tiny piece.

Hostess: Take some more pie. It won't do you any harm, I'm sure.

Guest: You are very kind. I really think I'll take a little more. I'm very fond of pies.

Hostess: May I offer you another cup of tea?

Guest: Thank you, I think I'll trouble you for a second cup.

Hostess: No trouble at all. Is there anything else you'd like?

Guest: Will you please pass the sugar? Thank you.

1. You have guests today. What dishes do you offer them? Use words from the text «Preparing for the party» and the dictionary on page 84.

You have to talk for 2 minutes. The teacher will listen until you have finished. Then she will ask you some questions.

Грамматические упражнения по теме «Числительные»:

1. Do the sums and write down in words:

- 1) twenty-four + twelve =
- 2) sixteen + forty-five =
- 3) thirty-seven + eighty-two =
- 4) one hundred and seventy + seventeen =
- 5) two hundred and thirty-three + thirteen =
- 6) seventy-eight + ninety-two = 7) fifteen + fifty-seven =
- 8) one hundred and eleven + fourteen =
- 9) twenty-nine + three hundred and seven =
- 10) Sixty-six + sixteen =
- 11) five hundred and fifteen + fifty-five =
- 12) eleven + two hundred and eleven =
- 13) ninety-six + one hundred and nineteen =
- 14) eighty-three + three hundred and eighteen =
- 15) eight hundred and fifty-one + one hundred and forty-nine =
- 16) five hundred and eleven + four hundred and eighty nine =
- 17) seventy-nine + twenty eight =
- 18) fifty-two + twelve =
- 19) eleven + one hundred and twelve =
- 20) sixty-one + eighteen =
- 21) ninety-two + eighty-five =
- 22) one hundred and fifty + fifteen =
- 23) thirty-one + fifty-three =
- 24) twenty-seven + seventy-one =
- 25) forty-two + sixty-eight =

3. Translate:

1. 25 км; 163 тысячи рублей; 90 картин; 200 миллионов людей; 3500 автомобилей; 4 тысячи машин;
2. сотни автомобилей; десятки журналов; тысячи студентов; миллионы людей.
3. 30 марта;
4. 1 ноября;
5. 15 сентября;
6. 2 июля;
7. к 3 августа;
8. к 14 апреля;
9. к 29 ноября;
10. к 24 февраля.

Ответы к упражнению 2:

1. 25 km; 163 thousand rubles; 90 paintings; 200 million people; 3500 cars; 4 thousand cars;
2. hundreds of cars; dozens of magazines; thousands of students; millions of people.
3. March 30; 4. November 1; 5. September 15; 6. July 2; 7. by August 3; 8. by April 14; 9. by November 29; 10. by February 24.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.
2. Электронный источник: <https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/inostrannyi-yazyk/2020/03/29/chislitelnye-uprazhneniya>

Тема 6. Здоровое питание. Практические занятия 17-20

Цель заданий – проверить умение читать текст с полным пониманием прочитанного, извлекать конкретную информацию, уровень сформированности навыка распознавания лексических единиц по теме, определять критерии здорового питания.

Количество часов - 10час

Вид задания – множественный выбор, True - False

Оборудование занятия: дидактические раздаточные материалы

Форма отчетности по занятию: письменные ответы на задания

Содержание учебного материала:

Здоровое питание. Пирамида питания. Витамины. Вегетарианство.

Грамматика: Словообразование.

Методические советы и рекомендации по выполнению практических работ:

- ввести новую лексику темы и речевые клише, используя конспект урока;
- прочитать и перевести тексты по теме;
- составить описание «Пирамиды питания»;
- выполнить упражнения на закрепление грамматических навыков;
- контролировать усвоение пройденного материала (монологические высказывания, выполнение тестовых заданий).

Критерии оценки:

оценка	лексика	грамматика	содержание
«5» отлично	Студент использует лексику и простые структуры в соответствии с темой	Студент не допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание описания соответствует заданной теме
«4» хорошо	Студент использует лексику и простые структуры правильно, допускает ошибки при использовании сложных семантических структур.	Студент редко допускает лексико-грамматические ошибки.	Содержание несколько отходит от темы, неполно раскрыта тема

«3» удовлетворительно	Студент использует лексику и простые структуры в основном правильно.	Студент допускает грамматические ошибки.	Содержание очень краткое, тема раскрыта недостаточно
«2» неудовлетворительно	Студент использует ограниченную лексику, не соответствующую уровню знания языка, допускает ошибки.	Студент часто допускает грамматические ошибки.	Содержание не соответствует заданной теме.

Эталон практического занятия:

1. Do the task:

Word formation

G Complete the text with the correct form of the words.

The food pyramid

This food pyramid shows a (1) _____ diet that provides the body with a sufficient supply of energy and a full range of (2) _____ nutrients and protective substances. Getting proper (3) _____ is a major (4) _____ to good health. Eat more food from the lower levels of the pyramid and less from the higher levels. All food items from the pyramid are allowed. The diet should be (5) _____ and, apart from bread, rice and pasta, it should be made up mainly of fresh rather than (6) _____ foods. Water (7) _____ should be at least one litre a day, but obviously more in extremely hot weather. These (8) _____ should be followed daily. However, our health isn't just (9) _____ on our eating and drinking habits. To maintain a healthy body (10) _____, it is particularly important to do at least half an hour of exercise each day.

BALANCE

ESSENCE

NUTRITIOUS

CONTRIBUTE

SEASON

PROCESS

TAKE

RECOMMEND

DEPEND

WEIGH

Translate the text:

What is Food Pyramid?

A Food Pyramid is a guide stating the entire healthy food intake that our body requires regularly. The Pyramid is divided into groups or sections and recommends the intake of each group of food. This food Pyramid is extremely important for children as they need to know what food to eat everyday to help them in their growing years.

The food pyramid was first developed in Sweden in the year 1974. It was in the year 1992 that the most widely used food pyramid was introduced by the United States Department of Agriculture (USDA). It was later updated in 2005 and the name was changed to My Pyramid and then again worked upon in 2011 and was changed to MY Plate. Many other countries have developed a food Pyramid, but the one developed by the USDA followed everywhere.

What does the Pyramid Depict?

The food pyramid depicts the different food groups that are essential for the human body. The Pyramid is divided into five food groups, each group suggesting the nutrition required for a human body. Each food group is represented by a colored stripe, thin and bold. The thinner the stripe, the lesser the body needs of that food group. The pyramid also has a human figure climbing up the stairs, suggesting that everyone needs to grow and be active and the food groups help keep the body fit.

The five major food groups represented in the Pyramid is as follows.

1. **Dairy Products:** This includes products produced from the milk of cows, goats etc. It includes milk, yogurt, and cheese. They are important because not only do they provide calcium but also protein, Vitamin A and Vitamin D. For adults skimmed products are useful as many dairy products contain fat. 3-4 servings of dairy products are essential.
2. **Fruits:** This includes fruits like apple, orange, banana, mango etc. [Fruits](#) are a natural source of sugar, fiber and vitamins, especially vitamin C. They help in keeping skin healthy and digestion good. 2-4 servings of fresh fruits are essential.
3. **Vegetables:** Vegetables include all fresh green, orange or dark green vegetables, the stem, root or flower of an edible plant is also a vegetable. Peas, cabbage, potato, spinach etc. are all healthy sources of nutrition. Vegetables contain [Vitamin C](#), iron and calcium. They are very healthy and low in fat and calories. 3-5 servings of vegetables are essential.
4. **Meat, beans and nuts:** Meat of animals is consumed by humans. Good meat like chicken, turkey, and fish should be eaten. Red meat or bacon have a lot of fat and cholesterol and thus should be avoided. Eggs, dry beans, tofu, soy and nuts can be an alternative source to meat. They are a major source of protein, iron, zinc and Vitamin B12. 2-3 servings of meat are essential.
5. **Grains:** This includes all grains, lentils, breads, pasta, cereals and rice. This is a very important food group as it provides energy due to carbohydrates present in them. 6-11 servings of grains are essential.

Meaning of Serving

Serving doesn't mean that the meal should be eaten at one time. If you eat ½ cup of pasta, that is 1 serving from the 6-11 servings per day. With that if you have a lunch of 2 chapattis, 1 green vegetable, 1 lentil, 1 piece of fish or chicken, salad and 1 cup yogurt; then you will be having servings from each food group. It is recommended to have 2 bowls of fruits everyday, 2 and ½ cup of vegetables, 3 ounces of whole grain products and 2-3 cups of low fat milk every day. This should be supported by regular exercise of at least 30 minutes.

2. Describe The Food Pyramid.
4. Read the text. Use vocabulary.

Any food eaten between meals we name a snack. Snacks may be healthful or not healthful. Doctors recommend that we eat a well-balanced diet daily. You should also eat in moderation and watch your weight.

They say that fruit, vegetables, juices, nuts, sometimes biscuits or crackers, mineral water are healthful food.

But doctors don't recommend cookies, cakes sweets, beer, chips, sandwiches, hamburgers, chocolate and soft drinks as a snack. Snacks that are mostly sugar or fat do not help you have a balanced diet.

5. Divide the following products into two groups: Healthful and Not Healthful:

cake	pear	cheese sandwich
dill	peanuts	tomato juice
yogurt	mineral water	beer
cookie	potato chips	cucumber
sweets	cabbage	chocolate bar
apple	orange	doughnut
pie	banana	carrot
boiled egg	celery	popcorn
soft drink	sliced meat	cornflakes

Ответы к упражнению 1.

1. *Balanced*; 2. *Essential*; 3. *Nutrition*; 4. *Contribution*; 5. *Seasonal*; 6. *Processed*; 7. *Taking*; 8. *Recommendations*; 9. *Depending*; 10. *Weight*.

2. Перевод текста «Пирамида питания»:

Пирамида питания - это руководство, в котором указано все здоровое потребление пищи, которое регулярно требуется нашему организму. Пирамида разделена на группы или секции и рекомендует потребление каждой группы пищи. Эта пирамида чрезвычайно важна для детей, так как они должны знать, какую пищу есть каждый день, чтобы помочь им в их взрослом возрасте.

Пирамида питания была впервые разработана в Швеции в 1974 году. Именно в 1992 году Министерство сельского хозяйства США (USDA) ввело наиболее широко используемую продовольственную пирамиду. Позже она была обновлена в 2005 году, и название было изменено на Мою пирамиду, а затем снова переработана в 2011 году и была изменена на МОЮ тарелку. Многие другие страны разработали продовольственную пирамиду, но та, которая была разработана Министерством сельского хозяйства США, применялась повсюду.

Что изображает Пирамида?

Пирамида питания изображает различные группы продуктов питания, которые необходимы для человеческого организма. Пирамида разделена на пять групп продуктов, каждая из которых предполагает питание, необходимое для человеческого организма. Каждая группа продуктов питания представлена цветной полосой, тонкой и жирной. Чем тоньше полоска, тем меньше организм нуждается в этой группе пищи. Пирамида также имеет человеческую фигуру, поднимающуюся по лестнице, предполагая, что каждый должен расти и быть активным, а группы продуктов питания помогают поддерживать тело в форме.

Пять основных групп продуктов питания, представленных в Пирамиде, выглядят следующим образом,

1. Молочные продукты: Сюда входят продукты, произведенные из молока коров, коз и т.д. Он включает в себя молоко, йогурт и сыр. Они важны, потому что обеспечивают не только кальций, но и белок, витамин А и витамин D. Для взрослых полезны обезжиренные продукты, так как многие молочные продукты содержат жир.

2. Фрукты: Это включает в себя фрукты, такие как яблоко, апельсин, банан, манго и т.д. Фрукты являются естественным источником сахара, клетчатки и витаминов, особенно

витамина С. Они помогают поддерживать здоровье кожи и хорошее пищеварение. Необходимо 2-4 порции свежих фруктов.

3. Овощи: Овощи включают все свежие зеленые, оранжевые или темно-зеленые овощи, стебель, корень или цветок съедобного растения также является овощем. Горох, капуста, картофель, шпинат и т.д.-Все это здоровые источники питания. Овощи содержат витамин С, железо и кальций. Они очень здоровы и содержат мало жира и калорий. Необходимо 3-5 порций овощей.

4. Мясо, бобы и орехи: Мясо животных потребляется людьми. Хорошее мясо, такое как курица, индейка и рыба, должно быть съедено. Красное мясо или бекон содержат много жира и холестерина, поэтому их следует избегать. Яйца, сухие бобы, тофу, соя и орехи могут быть альтернативным источником мяса. Они являются основным источником белка, железа, цинка и витамина В12. 2-3 порции мяса необходимы.

5. Зерновые: Сюда входят все зерновые, чечевица, хлеб, макаронные изделия, крупы и рис. Это очень важная группа продуктов питания, так как она обеспечивает энергию за счет содержащихся в них углеводов.

Смысл служения

Подача не означает, что еда должна быть съедена за один раз. Если вы съедите ½ стакана пасты, то это 1 порция из 6-11 порций в день. При этом, если у вас есть обед из 2 чапатти, 1 зеленого овоща, 1 чечевицы, 1 куску рыбы или курицы, салата и 1 стакана йогурта, то у вас будут порции из каждой группы продуктов. Рекомендуется ежедневно употреблять 2 миски фруктов, 2 и ½ стакана овощей, 3 унции цельнозерновых продуктов и 2-3 стакана обезжиренного молока каждый день. Это должно соблюдаться.

Источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.
2. Электронный источник: URL: <https://mocomi.com/the-food-pyramid/>

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ (общие требования)

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении	

	задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

5. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

Основные источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.И.Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Н.В. Балюк Английский язык: учебник для учреждений СПО. -19-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 336 с.: ил.